



La Ville de CLAIX

Recrute

Par voie statutaire – à défaut contractuelle

Un(e) responsable de service hygiène et restauration

Cadre d'emplois des techniciens territoriaux souhaité

Poste permanent à temps complet à pourvoir au 1^{er} juin 2022

Aux portes de Grenoble, Claix, dynamique et verdoyante commune de 8200 habitants, membre de Grenoble Alpes Métropole, qui conjugue son caractère rural et sa modernité, recrute la responsable du service Hygiène est garant de la qualité des locaux en matière d'hygiène afin d'assurer la sécurité des utilisateurs. Il est aussi garant de la prise de repas des convives dans les restaurants scolaires et de petite enfance et assure la sécurité alimentaire.

Missions :

• **Management**

Encadre, forme, accompagne les agents d'entretien du service

Est garant du budget hygiène

Est garant de la sécurité des agents (Equipement de Protection Individuelle (EPI), matériel)

Est garant de la communication au sein de son service

Répartit les missions et les tâches sur tous les postes, l'organisation du personnel pour les remplacements et pendant les vacances scolaires

• **Nettoyage des locaux scolaires, de la petite enfance et du centre de loisirs**

Identifie les besoins de nettoyage des locaux

Définit, met en œuvre, suit et évalue les processus de nettoyage pour garantir une qualité de service et la sécurité au travail selon la méthode HACCP

Identifie et gère les moyens financiers et matériels nécessaires à la mise en œuvre des processus

Recense les anomalies constatées dans les bâtiments

Informe les utilisateurs sur les plans de nettoyage afin de garantir leur sécurité

Collabore, coopère avec les responsables de service et/ou de site en lien avec l'activité

• **Restauration scolaire, des garderies et du centre de loisirs - partie technique**

Identifie les besoins techniques pour assurer la prise de repas des convives dans les restaurants scolaires et structures petite enfance

Définit, met en œuvre, suit et évalue les processus de restauration scolaire en liaison froide selon la méthode HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène pour garantir la sécurité alimentaire

Organise l'activité restauration scolaire et petite enfance selon les besoins

Identifie et gère les moyens financiers et matériels nécessaires à la mise en œuvre des processus

Collabore, coopère avec les responsables de service et de site en lien avec l'activité

• **Missions transversales**

Participe activement aux réunions de la Direction Education Jeunesse

Coopère et collabore avec les agents de la Direction pour rendre un service qualité

Coopère avec les entreprises d'entretien des bâtiments communaux externalisés et du nettoyage des vitres sous contrat et s'assure de la mise en œuvre des procédures contractuelles

S'assure du bon déroulement des travaux dans les écoles

Profil :

- Expérience en management exigée,
- Aptitude à diriger des secteurs opérationnels,

- Sens du travail en équipe, par projet et en transversalité,
- Connaissance des règles et des techniques d'hygiène et de restauration collective,
- Connaissance bureautique,
- Expérience dans le domaine de l'hygiène et la restauration,
- Sens de l'organisation, rigueur et discrétion,
- Autonomie,
- Permis de conduire exigé.

Temps de travail : temps de travail annualisé sur temps scolaire et 8 semaines sur les vacances scolaires,

Horaires jours scolaires

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 6h30-15h00 – Mercredi 6h30 – 10h00

Horaires vacances scolaires

Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi : 6h30-13h00

Rémunération : grille indiciaire des techniciens territoriaux

Poste à pourvoir : 1^{er} juin 2022

Date limite des candidatures : 13 mars 2022

Adresser lettre de motivation + CV à Monsieur le Maire + arrêté de dernière situation administrative

Par mail (recrutement@ville-claix.fr) ou par voie postale à l'adresse suivante

Hôtel de Ville Place Hector BERLIOZ

38640 CLAIX

